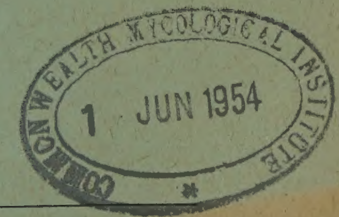
71e Année. T. 141. N° 22 30 Mai 1954

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris, 1893, p. 270.





Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : **1100 Frs** — PAYS ÉTRANGERS : **2000 Frs**

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE **30** FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

4bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER **TÉLÉPH. M2 59-76**

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

71me ANNÉE — Nos 22 30 MAI 1954

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'Institut des vins de consommation courante

Le décret no 53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole prévoit, dans son titre II, la création d'un Institut des vins de consommation courante. Le rôle de ce nouvel organisme est défini dans ses grandes lignes, et la seule lecture de l'énoncé des missions qui lui incombent permet d'apprécier l'importance de cet institut pour l'avenir de la viticulture française. Le législateur a considéré qu'il ne suffisait pas d'éliminer du marché les excédents de vin au moyen d'une distillation qui ne devrait porter que sur des mauvais vins. Cette méthode, qui consiste à détruire un produit en excédent, le vin, pour obtenir un autre produit en excédent, l'alcool, ne peut à elle seule corriger la situation grave de la viticulture. Il n'est pas exagéré de dire que notre pays produit, sinon trop de vin, du moins trop de vin de mauvaise qualité. Il n'est pas interdit de penser non plus qu'entre autres causes, la consommation du vin ne pourra se développer, notamment par une extension des débouchés, que si la production est capable de présenter un produit de qualité améliorée. C'est pour atteindre cet objectif que le décret du 30 septembre 1953 a jeté les bases d'une nouvelle orientation de la viticulture, en organisant une amélioration progressive de la structure du vignoble. L'élimination des mauvins vins, la lutte contre

la fraude n'auraient qu'une efficacité limitée si le problème n'était pas examiné à la vigne même. Comme le dit l'exposé des motifs du décret, une stricte discipline d'encépagement doit être créée, discipline devant entraîner une diminution du potentiel viticole assortie d'une augmentation de la qualité.

Les missions de l'Institut des vins de consommation courante, si elles tendent toutes vers un même résultat, sont nombreuses et variées. Leur réalisation est loin d'être impossible si l'Institut parvient à élaborer une doctrine cohérente et suivie, si ses cadres restent constamment animés d'une volonté d'aboutir et sont en cela soutenus par les Pouvoirs publics et les professionnels conscients de l'intérêt général, et s'il est enfin doté des moyens d'action nécessaires.

L'institut des vins de consommation courante est d'abord chargé **d'étudier et de suggérer toute mesure d'ordre économique et technique sur l'orientation de la production viticole.** Les représentants des diverses professions viticoles, viticulteurs, pépiniéristes, négociants en vins notamment, seront donc consultés ; ils seront à même d'examiner le problème viticole sous tous ses aspects et dans tous ses aboutissements. Cette solution peut permettre d'éviter la dispersion des efforts à laquelle on assistait jusqu'à présent, par suite de la disparité et du grand nombre des organismes consultatifs. Il est à craindre cependant que ces représentants d'intérêts divers, et quelquefois opposés, n'arrivent à construire une doctrine commune, nécessaire pourtant au succès de l'entreprise. Si une unité de vues ne pouvait s'établir, au delà de toutes les divergences secondaires, il n'y aurait pas grand'chose de changé. Nous serons sans doute bientôt fixés sur la manière dont l'Institut des vins de consommation courante entend assumer ses responsabilités et remplir sa mission.

Le décret du 30 septembre 1953 donne ensuite compétence à l'Institut des vins de consommation courante pour assurer le **contrôle technique des plantations de vigne,** en particulier, dit-il, par le contrôle de la production et de la distribution des bois et plants de vigne. Le contrôle de ces derniers était déjà assuré par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne. Il est bien évident que toute politique viticole prenant l'encépagement pour fondement doit s'appuyer sur le contrôle des plants, qui rendra bien plus simple le contrôle des plantations de vigne, au moins en ce qui concerne les plantations nouvelles. Les principes sont d'ailleurs les mêmes ; seule l'ampleur du travail se trouve considérablement accrue. Il existe déjà des spécialistes susceptibles de remplir une telle mission ; ils sont certes en nombre relativement restreint, mais ils peuvent très facilement constituer les premiers éléments d'exécution des tâches

nouvellement assignées à l'Institut. Malgré l'importance de celles-ci, il ne paraît pas *a priori* nécessaire qu'ils soient en nombre considérable, leur valeur et leur activité devant seules être prises en considération.

Le fait que l'Institut des vins de consommation courante doive participer à la constatation des infractions aux dispositions législatives et réglementaires en matière de plantation et d'arrachage ne doit pas retenir plus longtemps notre attention, sinon pour faire remarquer que le texte ne prévoit aucune sanction de ses dispositions. Le Gouvernement, rédacteur du décret, ne détenait pas en effet le pouvoir de créer des sanctions. Sans doute, les sanctions prévues par le Code du vin et la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes sont-elles applicables ! L'Administration peut en outre refuser au récoltant tout titre de mouvement pour la mise en circulation de ses vins jusqu'à la régularisation complète de sa situation au regard de la loi. Il n'en reste pas moins vrai que l'Institut se trouvera partiellement désarmé si un correctif n'est pas apporté par le Parlement à la situation ainsi créée. Or, rien ne paraît avoir été fait, jusqu'à présent, dans cette voie.

La plus importante mission de l'Institut des vins de consommation courante est sans conteste l'élaboration du **cadastre viticole**. Il s'agit là d'un travail fondamental. A l'heure actuelle, nul ne peut prétendre connaître le vignoble français, ni dans sa superficie totale, ni dans son âge, ni dans sa teneur, ni dans sa situation réelle. Le cadastre viticole doit consister en un document susceptible de fournir à tout moment une appréciation quantitative et qualitative du vignoble, et permettant ainsi d'orienter la politique viticole autrement qu'au hasard ou en fonction de contingences momentanées. La confection d'un tel document peut paraître irréalisable. Il s'agit certes d'un travail important, minutieux, d'une œuvre de techniciens connaissant parfaitement les cépages et leurs conditions de culture. Mais il paraît devoir être réalisé en moins de temps qu'on pourrait le penser. Au moyen des déclarations des viticulteurs et de relevés communaux effectués par des spécialistes connaissant à fond l'ampélographie et les techniques viticoles, les services de l'Institut des vins de consommation courante pourraient être à même de centraliser les résultats en utilisant les méthodes de la statistique moderne. Au travail d'investigation, qui sera peut-être plus long et plus délicat dans les régions à densité viticole réduite que dans celles de monoculture, s'ajoute ainsi un travail scientifique consistant à comptabiliser et à classer les « faits élémentaires » constitués par chaque parcelle du vignoble. Un personnel pléthorique n'est pas nécessaire ; l'Institut devrait au contraire, autant

par souci d'économie que d'efficacité, exiger de ses agents la compétence, l'activité et une haute technicité. Le cadastre viticole est, à notre sens, réalisable dans un temps relativement court, à condition que l'Institut puisse disposer des moyens matériels nécessaires mis en œuvre par un personnel parfaitement qualifié et indépendant. Une méthode moderne de travail doit permettre de réaliser dans les meilleurs délais des travaux qui, s'ils sont entrepris sans les conditions indiquées, exigeraient des années et des années d'efforts. Les résultats parviendraient alors trop tard et l'Institut aurait été inutile.

L'établissement des **listes de cépages** recommandés, autorisés, tolérés temporairement ou interdits, va sans doute poser bien des problèmes et soulever des discussions passionnées. Des études ampélographiques approfondies seront dans bien des cas nécessaires pour permettre aux commissions régionales chargées de dresser ces listes, d'effectuer un travail précis, utile et concret, en évitant des erreurs faciles à commettre. Les services techniques de l'Institut auront là encore un rôle important à jouer en effectuant des relevés ampélographiques et en dressant une synonymie des cépages aussi complète que possible. Ils auront enfin à veiller à l'observation des prescriptions des listes à propos des plantations nouvelles. Il est probable que le travail des commissions ne sera pas facilité par la divergence des intérêts en présence ; on n'a pas fini d'entendre parler des cépages à grand rendement, des hybrides, des porte-greffes à multiplier ou à proscrire, etc..., surtout en fonction des contingences régionales.

L'Institut doit enfin déterminer l'assiette des **primes et indemnités prévues au bénéfice des viticulteurs qui procèderont à des arrachages.** Ce n'est pas la moins ingrate, ni une des moins urgentes, de ses missions. Mais le problème ne pose plus seulement une question de technique viticole, il est avant tout d'ordre financier ; et il ne sera sans doute pas facile à résoudre, encore que l'Etat se déterminerait assez volontiers à dépenser moins d'argent pour résorber des excédents de récolte tendant à devenir permanents.

Il résulte de ce bref tableau des missions de l'Institut des vins de consommation courante que ce jeune organisme devrait jouer un rôle capital pour l'avenir de notre viticulture. De son fonctionnement, de la doctrine qui se dégagera tôt ou tard, de la volonté des hommes chargés de diriger ou d'exécuter dépendra la réussite ou l'échec d'une politique nouvelle née d'une cruelle situation, dont la gravité n'a peut-être pas encore été appréciée à son juste niveau par tout le monde.

Le décret du 30 septembre 1953 ne trace néanmoins que le cadre de cette nouvelle politique. Le détail de son application, et notamment **l'organisation et les règles de fonctionnement de**

l'Institut des vins de consommation courante, devaient faire l'objet d'un décret en Conseil d'Etat. Ce décret n'a pu paraître que le 16 avril 1954.

Il fait de l'Institut des vins de consommation courante un établissement public placé sous l'autorité du Ministre de l'Agriculture.

Un Conseil interprofessionnel, qui groupe, à côté de fonctionnaires, vingt viticulteurs exploitants, un représentant de l'Institut national des appellations d'origine, deux présidents de Chambres d'agriculture, deux exploitants agricoles, six producteurs ou négociants en bois et plants de vigne, sept commerçants en vins, un courtier en vins, un courtier-gourmet et quatre représentants des consommateurs, est chargé d'assurer l'exécution des missions confiées à l'Institut. Il peut déléguer ses pouvoirs à une Commission permanente et constituer des Commissions spécialisées chargées de l'étude de questions techniques ou économiques particulières. Ce Conseil est en réalité assez étroitement subordonné au Ministre de l'Agriculture, conformément d'ailleurs à l'esprit du décret du 30 septembre 1953.

Le fonctionnement financier de l'Institut est prévu comme pour tous les établissements publics nationaux à caractère administratif, c'est-à-dire sous le contrôle de l'Etat. Quant aux travaux de l'Institut des vins de consommation courante (contrôle technique des plantations de vigne et des pépinières, cadastre viticole, constatation des infractions, etc...) ils doivent être assurés par des services comprenant un service central chargé de la direction de l'Institut et de la coordination générale, et des services extérieurs organisés en plusieurs centres régionaux de contrôle technique des plantations de vigne et des pépinières. Le décret du 16 avril 1954 ne trace que les grandes lignes de cette organisation, qui doit être précisée par un décret subséquent. Il est toutefois précisé que les services auparavant chargés du contrôle des pépinières viticoles et composés de techniciens spécialisés tels que devra en posséder l'Institut (section vigne du Groupement national interprofessionnel des semences administrant la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne), sont transférés à l'Institut des vins de consommation courante.

Il reste donc encore bien du travail à faire avant que l'Institut soit en mesure de se rendre sur le terrain pour commencer sa tâche. C'est pourtant là le principal, car rien ne pourra être fait — si le désir de réformer la viticulture est sincère chez tous les intéressés — sans cadastre viticole et sans contrôle de l'application des dispositions nouvelles. On ne peut réellement agir sur une situation de fait que lorsqu'on connaît bien cette situation. Il ne paraît pas possible d'orienter efficacement la viticulture, selon le terme du décret du 30 septembre 1953, tant que l'on ne sait pas avec précision de quoi est fait notre vignoble national.

J. Nespoulous.

LA CHAINE DE LA QUALITÉ EN MATIÈRE DE DÉLIMITATION VITICOLE (1)

Au cours de nombreuses délimitations d'aires de production pour les vins d'appellation d'origine contrôlée (V.O.C.), j'ai pu ramener les doléances des viticulteurs à ceci, qui est essentiel : « Nous ne demandons qu'à faire du vin de qualité ; nous souscrivons sans réticence aux réglementations et aux conseils qui encouragent nos efforts. Mais lorsque nous avons un excellent vin dans nos chais, nous voudrions savoir ce qui se passe entre le moment où nous le livrons au commerce et le moment où celui-ci le livre au consommateur ». En somme, ils se plaignent (malheureusement avec raison) des solutions de continuité qui, de la grappe au verre, peuvent se produire dans la chaîne de la qualité.

Une partie de cette chaîne, concernant les délimitations, est du ressort de l'Institut National des Appellations d'origine (I.N.A.O.). Voyons où elle commence et jusqu'où elle va.

Lorsqu'une commune revendique une appellation, le *Syndicat de défense* (premier chaînon) dont elle fait partie constitue un dossier destiné à démontrer les usages locaux, loyaux et constants de ladite appellation. Ces trois conditions sont de rigueur parce que l'I.N.A.O. n'a pas pouvoir de créer une appellation ; il la consacre et la valorise. Pour cela il instruit le dossier et, s'il est favorable, accorde *le droit à l'appellation.*

A qui l'accorde-t-il ? Aux communes demanderesses. Mais il est bien évident qu'il ne peut s'agir là que d'un territoire administratif dans lequel tous les lieux ne sont pas aptes à produire les qualités qu'exige la réputation consacrée. D'où la nécessité de délimiter les parcelles aptes à les produire, parcelles qui constitueront *le cadastre de l'appellation.*

L'I.N.A.O. nomme à cet effet une *Commission d'experts* (deuxième chaînon) qui établit le périmètre des terrains susceptibles de répondre à l'appellation. Je dis bien « terrains », ce qui exclut, en principe, toute intervention de la Commission au sujet des plantations, de la taille, des façons culturales, de la fumure et même de l'encépagement. Lorsque le périmètre, approuvé par l'I.N.A.O., est tracé sur le cadastre, aucun vin produit hors de ce périmètre ne peut prétendre à l'appellation. A l'intérieur du périmètre, la réglementation des techniques viticoles ne porte, actuellement, que sur les parcelles productrices de vins déclarés en appellation.

Cette délimitation est chose grave, parce que, si l'I.N.A.O. peut toujours en réduire la surface, il lui est très difficile, sinon impossible, de l'étendre après le délai de trois mois imparti aux intéressés à partir du jour de dépôt des plans dans les mairies.

Les experts assument donc une lourde responsabilité. Comment remplissent-ils leur mandat ?

A vrai dire, comme ils l'entendent. Chaque Commission a ses méthodes. C'est évidemment regrettable. Cela tient sans doute à ce que, dans l'état

(1) *Compte rendu des séances de l'Académie d'Agriculture,* nº 14, octobre 1953.

actuel de nos connaissances, il n'existe aucun moyen *scientifique* de conférer à une parcelle son droit à l'appellation. Mais cela n'a pas une importance aussi grande qu'on pourrait le croire parce qu'une appellation reconnue valable repose avant tout sur une réputation acquise de longue date et exclusivement due au producteur ; celui-ci n'a donc pu imposer la qualité de ses produits que sur des parcelles convenablement choisies. Que, par la suite, il y ait eu des abus d'extension, nul n'y contredira ; mais si ces abus ont été consacrés par des déclarations dûment enregistrées ou même par un jugement, rien n'interdit aux experts de proposer un périmètre plus restreint s'ils établissent les preuves de l'abus. Personnellement j'ai introduit et exploité à cet effet la notion de *noyau d'élite*. Ce noyau est constitué par les parcelles qui ont fait la réputation initiale de l'appellation ; elles correspondent à des conditions géographiques assez circonscrites, de sorte qu'elles sont bien en effet groupées en un noyau, d'ailleurs unanimement reconnu par la profession. Une fois ce noyau mis en place sur le terrain, il devient possible d'étudier l'amenuisement centrifuge de la qualité et de situer la limite extérieure admissible de l'aire de l'appellation. Il arrive d'ailleurs que des noyaux secondaires aient pu se différencier.

Il ne faut pas croire que la position de ces noyaux soit déterminable par des considérations strictement scientifiques, en ne tenant compte, par exemple, que de la géologie, de la pédologie, de la climatologie, voire de la phytosociologie. Théoriquement, cela devrait pouvoir être fait. Peut-être y arrivera-t-on dans un avenir très lointain. Pour l'instant, l'arme la moins incertaine de l'expert est la dégustation, sous réserve, bien entendu, d'une vinification correcte et d'un dégustateur suffisamment éduqué (2). Je rappelle que le vignoble du Château d'Yquem est assis sur des terres d'origine et de constitution très diverses, où l'argile, le sable, les graves varient dans des proportions considérables, avec tout ce que cela représente d'hétérogénéité dans leur constitution chimique. Le vin ne serait plus d'Yquem s'il ne provenait pas de ce milieu hétérogène, en cette place où se superposent encore les facteurs atmosphériques également complexes. C'est pour cela que les grands crus sont voués à l'indivision qui leur assure une fixité dans l'espace et la possibilité, s'ils sont bien gérés, de maintenir l'âge moyen du vignoble.

Il est assez décevant de voir de si nombreuses études sur les délimitations faire précéder leurs conclusions par des aperçus traditionnellement inutiles sur un climat trop général et sur une géologie qui exclut systématiquement les revêtements des roches mères, c'est-à-dire le véritable substrat des racines. Nous concevrions mieux que la dégustation préalable soit suivie d'un *essai* d'explication des caractères organoleptiques par le micro-climat et les phénomènes de surface qui règlent (ou dérèglent) l'assimilation minérale. On connaît bien les responsables de quelques défauts ; par exemple : la casse ferrique d'origine pédologique à laquelle certains cépages sont sensibles ; ou bien encore l'intervention, d'ailleurs très diverse, du calcaire. Mais établir les responsables d'un « bou-

(2) Appréciation « subjective » donc peu valable, dit-on parfois ; mais la part de subjectivité est réduite à bien peu de chose en réalité. Un vin d'élite sera toujours décelable au verre.

quet », d'un « corps », d'un « nerf », d'une « sève » dans un double complexe édaphoclimatique à l'échelle parcellaire est, pour l'instant, du domaine du rêve, masqué par l'un des vocables dont on a le plus abusé : le terroir.

Voilà pourquoi il est illusoire de recourir à la seule science et surtout à *sa* seule science, au risque d'écarter le point de vue humain rendu inévitable par la conjoncture. Une délimitation qui ne tient compte que du cep sans tenir compte de celui qui vit de lui peut conduire (3) à de singulières bévues. Un bon moyen de les éviter consiste à consulter les intéressés. Les *Commissions communales* constituent un maillon précieux (le troisième) de la chaîne de la qualité ; elles éclairent l'expert qui les éclaire à son tour ; elles permettent à la profession de prendre ses responsabilités en ne se trouvant pas devant le fait accompli ; d'autre part, les experts étant désignés par l'I.N.A.O., leur collaboration avec les intéressés contribue singulièrement à créer une atmosphère de confiance avec l'organisme de tutelle qui demeure, bien sûr, un organisme de contrôle, mais qui devient aussi un conseiller. Si des divergences de vues persistent entre les deux Commissions, elles peuvent en appeler, sans heurts, au Conseil d'Etat. J'ai connu deux litiges de cette importance, sur les rives du Tarn et sur la rive gauche de la Dordogne (4).

Dans l'activité globale de l'I.N.A.O. on peut résumer ainsi (du moins en ce qui concerne les Commissions dont je faisais partie) les résultats imputables à l'intervention des experts dans les chaînons initiaux de la qualité :

1° La surface revendiquée ou accordée par jugement a toujours été réduite (sauf les cas litigieux en suspens qui ne seront en aucun cas en extension) ; et cela dans des proportions parfois considérables : huit cantons sur quatorze ont été, les uns totalement, d'autres presque totalement, évincés de l'appellation « Bergerac ». De l'« Entre-deux-Mers » ont été exclus tout le bec d'Ambès, de grandes surfaces trop fertiles dans la plaine de la Dordogne, une importante partie du Réolais.

2° A la réduction de la quantité par le périmètre parcellaire, s'est ajoutée l'amélioration de la qualité par le relèvement du degré. Les experts n'ont d'ailleurs rien *imposé* à cet égard ; ils ont simplement usé de persuasion, créé une atmosphère favorable avec les représentants de la profession. Les viticulteurs d'Entre-deux-Mers viennent de demander le relèvement à 11°5 du degré minimum (5). En accord avec les producteurs du Bergeracois, l'I.N.A.O., adoptant les propositions des experts, a accordé l'appellation « Bergerac supérieur » pour les tènements les mieux exposés, capables d'atteindre ou dépasser 11° d'alcool acquis pour les rouges et 12° d'alcool total (11° acquis minimum) pour les blancs.

(3) Je dis bien « peut » conduire, car il y a des cas où aucun litige n'est à craindre ; par exemple, si la topographie est très heurtée (morphologie structurale des calcaires durs aux Côtes de Provence, aux vins de Bandol... s'opposant à la morphologie ondulée des mollasses si fréquentes dans le Sud-Ouest).

(4) Ce qui ne me fait point regretter d'ailleurs d'avoir été plus sévère qu'on ne l'a été dans le Saint-Emilionnais.

(5) Avec 8 grammes par litre maximum de sucre réel. De plus, les vins seront soumis à une Commission de dégustation et assortis d'un label.

3° Grâce à cette politique de la qualité, des réhabilitations ont été faites. Les vins du « Haut-Benauge » (Entre-deux-Mers), les coteaux de « Rosette » et du « Pech-Charmant » (Bergeracois), les « Premières Côtes » du Gaillacois. Les « Côtes de Castillon », exclues du Saint-Emilionnais et du Bergeracois, entre lesquels elles enfoncent un coin, pourront bientôt émerger de l'appellation générale « Bordeaux ».

4° Le transfert du vignoble de la plaine sur le coteau est automatique pour les appellations d'origine contrôlées lorsque le pied-de-coteau sert de limite inférieure. Notons que ce transfert vertical est ici imposé alors que, pour les vins de consommation courante, certains envisagent de le favoriser par l'octroi d'une prime.

— • —

Telles sont les quelques réflexions inspirées par le rôle des experts du terrain à l'égard de la chaîne de la qualité.

J'ai voulu montrer que les abus sont de moins en moins imputables aux producteurs parce que ceux qui acceptent le contrôle et la coopération sont de plus en plus nombreux.

Pourtant, la chaîne est rompue quelque part puisque le consommateur éduqué n'est pas toujours satisfait. La rupture se fait au delà des parcelles ou des chais rattachés au périmètre de délimitation. Il n'est ni dans mes intentions ni de ma compétence de la situer avec plus de précision. Mais je veux, ici, la regretter avec les producteurs.

Aussi bien la présente communication a-t-elle visé deux buts essentiels :

Montrer les responsabilités vis-à-vis de la profession, en l'absence de tout principe directeur en matière de délimitation.

Dégager les responsabilités hors du périmètre établi suivant une mission strictement cantonnée à l'aspect géographique et humain des activités du vigneron.

M. G. KUHNHOLTZ-LORDAT.

LES VINS DE CÈPAGES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Il m'a été confié la délicate mission de vous faire part des résultats obtenus, après quatre années d'expérimentation, à la Cave Expérimentale de l'Institut Agricole, sur divers cépages d'Hybrides Producteurs Directs. Mission « délicate », car si je ne veux pas m'appesantir trop longuement sur le détail des résultats quantitatifs, sur les chiffres que chacun a pu ou pourra lire à tête reposée dans la *Revue Agricole de l'Afrique du Nord*, j'aimerais, par contre, apporter ma modeste pierre à une compréhension plus saine de cette irritante question des cépages hybrides. Je me permettrai donc de passer du particulier au général des résultats purement techniques acquis après quatre années

(1) C.R. Journée technique Ass. Anc. élèves I.A.A., 21 mars 1953.

d'observation aux conséquences logiques que ces données appellent et que vous voudrez bien ne considérer que comme mon opinion personnelle, inspirée par le simple bon sens.

Depuis une dizaine d'années, vous le savez, les cépages hybrides Producteurs directs jouissent d'une grande vogue en Algérie, en décroissance assez nette, fort heureusement, depuis 1950. Pourquoi cette vogue ? Interrogé sur ce point, le viticulteur répond infailliblement :

— Economie de traitements.
— Rusticité plus grande.
— Eventuellement, degrés alcooliques élevés.
— Végétation qui « fait plaisir à voir ».

Nous verrons plus loin ce qu'il faut penser des raisons de ce choix et du choix lui-même. Pour le présent, l'essentiel est que la vogue de l'Hybride risque encore de se propager, et qu'il est temps — je le dis sans ambages — qu'il est même urgent de lui barrer le chemin de nos vignobles.

En 1949, M. le Professeur Brémond entreprend, à la Cave Expérimentale, une série d'Essais sur cette question d'actualité, essais consistant essentiellement en une vinification expérimentale et comparative, suivie ultérieurement d'analyse et dégustation notée, d'échantillons d'Hybrides Producteurs Directs, d'une part, de Cépages Témoins Vinifera, d'autre part. La comparaison est d'autant plus nécessaire que nos vinifications portent sur de très petites quantités de raisins, jamais supérieures à 50 kgr.

Les vinifications sont conduites exactement dans les mêmes conditions que dans la grande pratique œnologique :

— Pour les ROUGES : Eraflage et foulage — sulfitage à raison de 10 g/hl. — Cuvaison et décuvage à Dé = 1020 — pressurage des marcs (à l'aide d'une petite presse hydraulique) — achèvement des vins de goutte et des vins de presse en bonbonnes.

— Pour les BLANCS : Foulage — Pressurage — Fermentation du jus ainsi extrait, en l'absence de la phase solide, après sulfitage à raison de 15 g/hl.

— Pour les ROSES : préparation absolument identique à celle des vins blancs. Il s'agit donc de rosés « extrêmes », élaborés dans des conditions telles que le produit obtenu sera le plus fin possible.

Rouges, blancs et rosés subissent deux soutirages avant l'analyse, qui a lieu en décembre ou janvier.

En 1949 et 1950 aucun moût n'avait été acidifié avant fermentation, mais, devant la navrante médiocrité des vins obtenus, il fut décidé de relever dorénavant, par tartricage, jusqu'au niveau de 4 g/L. (en acide sulfurique) les acidités totales éventuellement inférieures à ce chiffre. Ainsi fut fait en 1951 et 1952.

Pour couper court à toute critique concernant l'authenticité discutable des échantillons de raisins vinifiés, le Laboratoire de Viticulture de l'Institut se chargera lui-même des prélèvements. Ceux-ci sont effectués chaque année :

— dans les vignobles des propriétaires qui se sont offerts à contribuer à notre expérimentation ;

— et dans les collections d'Hybrides Producteurs Directs de l'Institut (3me à 4me feuille).

En bref :

— Dans les conditions de manipulations œnotechniques aussi proches que possible de celles de la grande pratique, élaboration comparative de vins de Cépages H.P.D. et Vinifera dont l'authenticité ne peut être soupçonnée.

Quels furent alors les résultats ? Je les exposerai en me plaçant sur un plan tout à fait général, cherchant à dégager des caractéristiques moyennes d'un faisceau d'observations particulières à chaque numéro ou cépage, dans le détail desquelles le temps me manque pour entrer de plein-pied.

Deux remarques s'imposent par ailleurs :

De toute évidence :

— nous n'avons pas pu expérimenter TOUS les Hybrides Producteurs Directs — mais seulement ceux sur lesquels l'intérêt (commercial ou scientifique) semblait se porter avec une prédilection particulière ;

— il ne nous a pas été possible, non plus, d'étudier systématiquement l'influence du milieu sur un cépage donné, aussi l'éventualité n'est-elle pas exclue qu'un concours de circonstances exceptionnelles, tant climatiques qu'écologiques, ne permette d'obtenir, par hasard, des résultats qui viendraient infirmer momentanément ceux que nous avons observés régulièrement depuis quatre ans.

LES FERMENTATIONS.

Elles ne présentent aucun caractère qui puisse les différencier fortement des fermentations de Vinifera. Cependant, je tiens à noter dès maintenant la fâcheuse tendance des Hybrides à fournir des moûts en général très peu acides — le milieu fermentaire ne présentant donc pas d'emblée les caractéristiques optima requises. En fait, nous verrons que l'influence de cette déficience est surtout nette sur les vins faits.

LES RENDEMENTS.

Les rendements que nous avons constatés, après pesée des vendanges (vendanges entières et râfles) et mesure des volumes de vin de goutte et de vin de presse, et pesée des marcs, m'obligent à réviser la croyance solidement assise selon laquelle les Hybrides Producteurs Directs seraient de « gros cracheurs ».

En réalité :

— les rendements en vin (goutte + presse) sont sensiblement égaux — du moins rarement supérieurs — à ceux observés pour les Viniferas témoins ;

— les rendements culturaux des Hybrides sont inférieurs à ceux des Viniferas.

D'où il s'ensuit clairement que le rendement en Hl./Ha des H.P.D. ne pourrait, tout au plus, qu'être égal — ou fortuitement supérieur — à celui des Viniferas.

LES VINS D'HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS.

Deux constatations fondamentales se sont imposées dès la première année d'expérimentation ; l'une est d'ordre organoleptique : les vins d'hybrides sont de MAUVAIS VINS. L'autre a trait à leur constitution chimique : celle-ci est telle que je peux affirmer que, dans des conditions ordinaires de récolte et d'élaboration, le vin obtenu à partir d'H.P.D. purs ne pourra, en aucun cas, passer l'hiver en amphores sans perdre presque toutes les caractéristiques qui pouvaient lui avoir fait attribuer le titre de « VIN ».

Je le répète — j'insiste à dessein sur ces deux points essentiels :

— le vin d'H.P.D. est le plus souvent mauvais ;
— et il ne se conserve pas, ou très mal ; ceci du moins, sous nos climats.

(Je passe volontairement, car ceci s'éloigne du cadre de cet exposé, sur le caractère nettement nocif que possèdent beaucoup de vins d'hybrides, dont l'influence serait encore très marquée sur les populations de certaines régions grosses consommatrices de la Métropole).

Ce jugement demande évidemment à être nuancé.

Tout d'abord, TOUS les vins d'hybrides sont-il mauvais ? Non — du moins le sont-ils à des degrés divers —. Voici, à ce propos, quelles furent les « sensations collectives » (traduites par la classique notation sur 20) ressenties par la Commission Officielle de Dégustation (Institut Agricole), lors des dégustations d'Hybrides de 1950, 1951 et 1952 (pour les vins rouges seulement).

1950 : 2 - 2 - 3 - 4 - 5 - 5 - 6 - 7 - 7 - 9.
Viniferas témoins : 13 - 13 - 15.
1951 : 0 - 0 - 1 - 5 - 5 - 6 - 6 - 7 - 7 - 8 - 9 - 9 - 10 - 11.
Viniferas témoins : 12 - 13.
1952 : 4 - 5 - 5 - 6 - 6 - 7 - 7 - 7 - 7 - 7 - 7 - 8 - 8 - 9 - 9 - 10 - 11 - 12.
Viniferas témoins : 14.

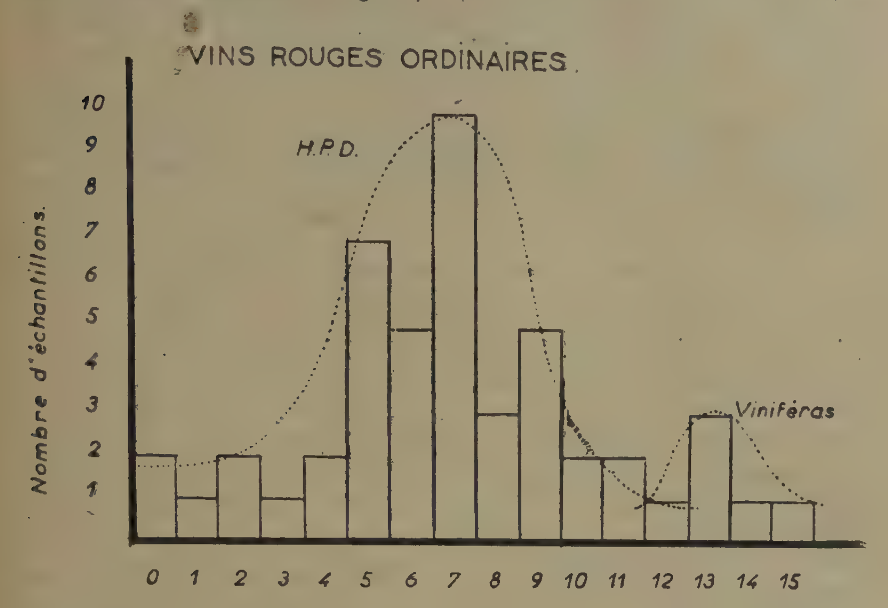
Notes que résume le graphique suivant :

Dans les appréciations des vins d'Hybrides, des expressions telles que « rancio et terne », « plat et usé », « pommadé » ou « mauvais goût » reviennent avec une inquiétante régularité, comme des leitmotive de cette symphonie de la médiocrité.

En bref, et ceci à mon avis devrait suffire à les condamner, aucun de ces vins ne pourrait figurer honorablement sur une table de « chez nous » — aucun ne présente l'ensemble des qualités qui ont fait du Cinsault, du Carignan, de l'Aramon, des cépages de référence pour la grosse consommation.

(J'excepte, bien entendu, les cépages teinturiers dont je vais bientôt reparler et les Blancs Bacco 22 A. et Couderc 13 — mais ces derniers ne sont-ils plus des nouveaux venus ; leurs qualités ne sont plus à reconnaître après de nombreux lustres de consécration par la prati-

que vinicole. Ils sont, si l'on veut, les deux exceptions dont j'avais besoin pour confirmer la règle !).



L'argument qu'on ne manquera pas de m'opposer est le suivant : « Les vins d'Hybrides sont destinés au coupage ». Fort heureusement, dirai-je ! Mais alors, c'est la qualité du vin du Vinifera qui en souffrira et, en dernier ressort, le résultat sera identique : imposer au palais du consommateur un produit d'une tenue très médiocre devant lequel sa décision sera vite prise : il achètera moins.

Vraiment ? pourra-t-on me rétorquer. Mais n'existe-t-il pas en Métropole cependant des régions entières où l'on ne consomme QUE de l'Hybride ?

C'est exact. Je connais, pour y avoir vécu quelque temps, l'une de ces régions où le producteur ne jure que par l'Hybride, et où le consommateur citadin ne veut rien d'autre que le « vin du pays », qui est un coupage à très fort pourcentage d'Hybride. L'accoutumance s'est faite sans beaucoup de heurts. Mais le problème, là, est tout autre : en règle générale, le producteur est son propre et souvent unique consommateur — et comment, alors, lui faire admettre qu'il produit et boit un vin de très mauvaise qualité ? — Le phénomène est fort complexe et me semble relever beaucoup plus de la psychologie que des impératifs viticoles ou économiques.

D'autre part, ce défaut flagrant de qualité est-il constant pour un cépage donné ?

Oui, si l'on considère plusieurs récoltes consécutives.

Non, si l'on considère seulement une courte période du cycle végétatif annuel, période débutant environ trois semaines avant la maturité complète. Toutes proportions gardées et dans les limites de cette période, le vin obtenu est d'autant moins bon que l'on récolte plus

près de la maturité. Mais entendons-nous bien : lorsque je dis « maturité » je ne pense qu'au palier de la courbe d'accroissement des densités du raisin au cours de la maturation — c'est-à-dire à l'enrichissement de la baie en sucre, sans impliquer l'habituel équilibre optimum entre richesse saccharine et acidité.

De même, nous nous aperçûmes que, de deux vins provenant d'un même cépage, mais récolté à des endroits différents, le meilleur était celui dont l'acidité totale et surtout l'acidité réelle initiales étaient le plus élevées. Le tableau qui suit illustre ce fait pour le cépage Seyve-Villard 18315 :

Origine et date de la vencange	Alcool %	Acidité totale	pH.	Acide tartrique total (en tartre)	Potasse totale (en tartre)	Indice de tartre	Dégustation
Fondouck 23-8-51	9°6	4,0	3,23	5,17	4,87	1,06	Petit vin courant, assez bon
Mais.-Carrée 49-51	12°	3,8	3,60	2,70	6,37	0,42	Vin courant assez grossier
Littré 31-8-51	12°4	3,9	4,07	2,02	8,92	0,22	Imbuvable

On voit, sur ce tableau, la corrélation très nette entre acidité réelle et qualité du vin, tandis que la constance de l'acidité totale montre le peu d'intérêt que l'on doit attacher à cette mesure, surtout en matière de vins d'H.P.D.

De la sorte, puisqu'il appert, encore une fois, que l'acidité réelle du moût est un élément essentiel de la qualité future du vin, le viticulteur se trouve placé devant l'obligation ou bien de sacrifier une part non négligeable de la richesse saccharine au profit d'une meilleure acidité réelle, en récoltant prématurément — ou bien d'acidifier fortement sa vendange — mais nous allons voir que cette dernière pratique, bien qu'en apparence logique, est en réalité à peu près inefficace et, en tous cas, fort dispendieuse.

Quoi qu'il en soit, il faut se persuader que ce gain d'acidité réelle, acquis artificiellement ou non, est une nécessité si l'on veut assurer la conservation ultérieure des vins faits. On savait, depuis les brillantes mises au point faites à ce sujet par le Professeur Brémond, toute l'importance qu'il fallait attribuer au facteur *p*H. en ce qui concerne la tenue des vins et la pérennité de leurs qualités organoleptiques (rares chez les Hybrides Producteurs Directs, mais d'autant plus précieuses de ce fait). Malgré tout, l'ampleur du facteur de corrélation ne laissait pas que d'être étonnante pour ces vins d'Hybrides. La clé du problème réside dans leurs indices de tartre :

$$\frac{\text{Acide tartrique total}}{\text{Potasse totale}}$$

Mais il y a un inconvénient majeur à cette pratique — un risque plutôt, qui tient aux composantes de la couleur des Hybrides Teinturiers. Prenons le cas de S. 8.357, champion incontesté en la matière. Sa coloration est extraordinairement forte donc, et sa teinte se tient dans une zone où le rouge domine nettement le violet, tant que l'on se trouve entre pH 3 et pH 3,3 — mais au delà la matière colorante commence à virer pour atteindre, vers pH 3,7, une teinte où le violet domine de fâcheuse façon. L'emploi d'un tel cépage ne peut donc se faire sans discernement. Le cas du S. 8.357 n'est pas unique et s'étend pratiquement à toute la gamme des Hybrides Teinturiers.

Autre exception à la règle de l'absence de qualité, que j'énonçai plus haut : le cas de certains Hybrides Producteurs Directs Blancs, qu'il est difficile de qualifier de « Bons vins blancs », mais que l'on ne peut, non plus, rejeter dans la catégorie des vins exécrables. Il s'agit de vins à goût spécial (S.V. 12.309 et 12.413 par exemple) qui possèdent, conjointement à cette saveur déroutante, de réelles qualités de moelleux, de parfum et, surtout, une couleur remarquable. Mais, par leur goût même, leur emploi se trouverait limité à des cas tout à fait particuliers — débouchés qui, d'ailleurs, restent encore à trouver !

Il faut, enfin, noter la qualité relative (TRES relative et, de plus, irrégulière) de quelques vins blancs, notamment Galibert-Coulondre 261-13, S.V. 12.393, Ravat 6. Mais ces vins, souvent très corsés et, par là, manquant de finesse, sont toujours nettement distancés par les Viniferas.

Pour clore cette question cruciale de la médiocrité organoleptique des vins H.P.D., il me faut faire état d'un relèvement général de la qualité pour notre récolte 1952 (dont les résultats seront publiés sous peu) — amélioration due, sans doute, mais pour une faible part, à une acidification systématique à la cuve (tartricage souvent considérable, je le souligne à nouveau) — due encore à la précocité de certaines récoltes. Cependant, les vins rouges, rosés ou blancs témoins conservant en moyenne la même marge d'avance que les années précédentes, il semble bien que cette amélioration soit tout à fait passagère et qu'il faille l'attribuer à la clémence du ciel : disons que 1952 fut une « bonne année », un bon millésime !

Je voudrais signaler encore deux inconvénients, dont l'un très grave, des Hybrides Producteurs Directs.

Tout d'abord, l'écart, constamment observé, entre le degré mustimétrique des moûts et le degré alcoolique du vin fait (pour les cépages rouges seulement). Cet écart atteint et même dépasse très fréquemment un degré Gay-Lussac d'alcool, en faveur du moût. On conçoit sans peine la portée et les conséquences de ce phénomène pour les raisins H.P.D. vinifiés en caves coopératives. La question est d'autant plus épineuse qu'il ne semble pas possible de dégager une loi indiquant avec netteté la valeur de cet écart, qui s'est montré éminemment variable, pour un cépage donné, selon l'origine, la date de récolte, l'année... Tout ce que l'on peut supposer, c'est qu'il est en relation avec des teneurs anormales (mais non pathologiques) en matières pectiques ou

l'un et l'autre exprimés dans la même unité, milliéquivalents ou bitartrate de potassium. Cet indice, pour les Viniferas, oscille autour de 1 — chez les Hybrides, il est, le plus souvent, inférieur à 0,5, ce qui traduit l'existence de doses exagérées de potassium — d'où possibilité d'une abondante insolubilisation de l'acide tartrique naturel du vin, au cours des précipitations hivernales. Ainsi, très rapidement, l'acidité réelle décroît jusqu'à des valeurs pour lesquelles couleur et bouquet ne jouissent plus d'aucune stabilité (couleur et bouquet qui d'ailleurs semblent considérablement plus labiles chez l'Hybride que chez le Vinifera). A ce stade, le vin prématurément usé, plat et rancio, et qui laisse apparaître des goûts dont le moins qu'on puisse dire est qu'ils sont étranges (sans insister sur les risques bactériens), ce vin, donc, me paraît difficilement commercialisable.

Y a-t-il un remède à cet état de choses ? Je ne le crois pas : ces doses anormales de potassium sont une caractéristique constante des cépages Hybrides (en liaison, peut-être, avec l'exubérance de leur système foliacé, ou bien, peut-être, s'agit-il de conditions propres au métabolisme de la plante ?), et le seul moyen d'agir serait uniquement préventif, consistant à éviter l'accumulation du potassium dans le grain (ce qui semble ne se produire qu'assez tardivement, peu avant la maturité) — c'est-à-dire, encore, récolter prématurément.

C'est là la seule solution logique — encore qu'elle puisse facilement se trouver incompatible avec les impératifs du degré minimum.

J'ai dit que la solution de l'acidification des vendanges, malgré sa séduisante simplicité, était en réalité un non-sens. En effet, tout l'acide ajouté ou presque sera précipité, au cours de la fermentation d'abord puis, ensuite, lors des froids hivernaux, par l'excès de potasse. De toute façon, même non précipité entièrement, cet acide ajouté à la cuve se trouvera en grosse partie salifié par les bases du vin et ne contribuera que pour une faible part au relèvement de l'acidité réelle. Enfin, compte tenu des tarifs élevés pratiqués pour l'acide tartrique, que penser d'une opération d'acidification à des doses rarement inférieures à 200 g/HL ? Je présume qu'il s'agit là d'un argument de poids !

En bref, pour être de qualité relativement passable et d'une conservation sûre, le vin d'Hybride Producteur Direct sera :

— ou bien de petit degré,
— ou bien d'une préparation fort dispendieuse.

Cependant, il est des exceptions à cette règle de médiocrité générale : je veux parler des Hybrides Teinturiers. On en a dit grand bien — et ce n'est pas sans raison. Car ils ont cet avantage — le Seibel 8-357 tout particulièrement — d'être réellement teinturiers. En outre, très charpentés, de degré alcoolique fort honorable et d'acidité réelle élevée, ils sont le plus généralement francs de goût, compte tenu de leur qualité de teinturiers qui leur confère une âpreté inévitable. Leur pouvoir colorant est tel (pour S. 8.357 : plus de cinq fois supérieur à celui de l'Alicante Bouschet) qu'une proportion de 2 à 3 p. 100 (à la cuve) suffirait à relever la couleur d'une cuvée de Viniferas peu teintés, Cinsault ou Aramon, par exemple.

S. N. C. F.

—

BILLETS « BON DIMANCHE »

La S.N.C.F. communique :

Pendant la période du 1er mai au 17 octobre 1954, la S.N.C.F. délivrera, les dimanches et jours fériés, des billets « Bon Dimanche » au départ :

— de Montpellier à destination de Sète et Agde ;

— des gares d'Alès à La Levade à destination des gares de Génolhac à Langogne ;

— de Nîmes et des gares du parcours à destination du Grau-du-Roi (du 16 mai au 26 septembre).

Ces billets comporteront une réduction de 30 à 40 % (65 à 70 % pour les enfants de 4 à 10 ans) et seront valables un jour sans prolongation, le dimanche ou le jour férié, *dans les trains désignés.*

De Nîmes au Grau-du-Roi, le prix sera de 300 fr. aller et retour en troisième classe (150 fr. pour les enfants).

Se renseigner aux guichets des gares intéressés.



mucilagineuses, sans cependant que le dosage de ces matières pectiques dans les moûts ne fasse apparaître de parallélisme entre celles-ci et l'écart des degrés alcooliques. Un seul fait subsiste : l'écart se manifeste toujours dans le même sens, en faveur du degré en puissance.

Autre inconvénient, plus atténué sans doute : l'irrégularité avec laquelle certains caractères, pourtant réputés spécifiques, se présentent dans les vins préparés à partir d'un même cépage — trait qui dénote certainement un manque de fixité botanique de ce cépage —. Qu'il soit imputable à l'Hybrideur, trop pressé de faire parler de lui, ou au Pépiniériste trop pressé de vendre ses bois, ce n'est pas à moi d'en juger — le fait n'en reste pas moins regrettable.

—•—

Ainsi, les vins d'Hybrides ne peuvent, de toutes façons, que décevoir. Il reste les « avantages » que ces hybrides présentent — avantages qui paraissent incontestables aux yeux de certains, mais que je me permettrai, néanmoins, de contester.

Je tiens, à ce propos, à reproduire ici de larges fragments d'une mise au point écrite sur cette question par J. Long, Ingénieur agronome, Ingénieur en chef des Services Agricoles, dans le *Bulletin Technique des ISA* (nº 56, janvier-février 1951, page 62).

« Les adversaires des Hybrides leur reprochent :

— d'avoir des qualités culturales insuffisantes et irrégulières.

Insuffisantes, car le plus souvent il faut les greffer et même parfois les traiter comme les Viniferas, sur lesquels, par conséquent, ils ne présentent que des avantages culturaux peu importants ;

Irrégulières : tel hybride réussit convenablement dans telle situation, mais donne des mécomptes dans telle autre. Trop souvent, après un bon début, les hybrides flanchent et l'exploitant doit les arracher.

— d'être trop nombreux : comment le viticulteur peut-il choisir, sans se tromper, parmi tous les numéros qui lui sont offerts ? D'autant plus qu'il est souvent incité à acheter des nouveautés non confirmées, prônées par les pépiniéristes.

— de donner des vins médiocres, sinon franchement mauvais, nuisibles même pour certains hybrides à la santé du consommateur et susceptibles, par suite, de ruiner le renom des vins français.

— de permettre l'extension de la vigne dans les régions de polyculture où cette spéculation n'est pas à sa place, faisant peser ainsi une grave menace sur les régions à vocation spécifiquement viticole.

« Les partisans des Hybrides répliquent :

— Les Hybrides possèdent des qualités culturales réelles :

Certes, leur résistance au phylloxéra est variable. Quelques-uns, cependant, ont une résistance pratique suffisante, surtout en terres fraîches. Les autres doivent être greffés sur des P. G. leur convenant bien.

La plupart des H.P.D. « modernes » ont une résistance convenable aux maladies cryptogamiques. Leur emploi permet de réduire le nombre des traitements et de réaliser ainsi une économie de produits, main-d'œuvre et temps. Même les années de grande invasion, la récolte peut être sauvée après un nombre limité de traitements.

Les Hybrides repoussent à fruit après le gel, donnant, même après un gel total, une récolte convenable, sinon abondante.

— Les bons Hybrides ne sont pas trop nombreux : les meilleurs sont connus, avec leurs qualités et leurs défauts. Les autres, ceux qui n'ont pas encore fait leurs preuves, sont à réserver aux expérimentateurs.

— Les Hybrides donnent des vins corrects, quelquefois même très bons, comme le prouvent les concours de dégustation où, comparés aux vins de Viniferas, ils se classent en très bonne place, sinon en tête (*sic* !). De plus, le commerce ne les achète-t-il pas au même prix que les autres ? (*idem* !).

— Les producteurs de vins d'Hybrides sont attachés au Statut Viticole : il n'est donc pas question d'envisager l'extension de l'aire de production, ni même l'augmentation des rendements, mais d'avoir, soit pour la consommation familiale, soit pour la vente, une production plus régulière, à plus bas prix de revient. »

Et notre commentateur poursuit :

«... ils (les H.P.D.) n'ont pas subi encore, d'une façon suffisante, l'épreuve du temps, comme les Viniferas, dont les cépages cultivés sont le résultat de plusieurs siècles d'adaptation et d'une sélection faite avec clairvoyance et amour.

Les nouveautés doivent être éprouvées. Il est heureux à ce sujet qu'un arrêté ministériel, en date du 2-9-1948, ait créé un catalogue des Hybrides prévoyant, entre autres dispositions, l'interdiction de vente de cépages ne figurant pas au catalogue et de soumettre obligatoirement à une expérimentation contrôlée les obtentions nouvelles. »

(Cet arrêté, malheureusement, n'a pas, que je sache, été étendu à l'Algérie).

Avec les Hybrides plus anciens, les échecs restent à craindre...»

En réalité donc — c'est une constatation culturale — l'Hybride doit souvent être greffé et traité.

Mais le point sur lequel je voudrais particulièrement insister est celui-ci : certains ont cru que ces cépages pouvaient impunément permettre l'extension de la culture de la vigne dans des zones dont les paramètres agrologiques ou climatiques indiquent, sans équivoque, une vocation non viticole — c'est une erreur flagrante, surtout en Afrique du Nord, où de tels errements ne pardonnent pas. L'Hybride pousse, en effet, dans ces régions, quelquefois même sans trop de difficultés — mais c'est une vigne purement ornementale, dont le produit ne mérite que d'une façon très lointaine l'étiquette « VIN ». Toutes choses étant égales, l'Hybride n'est ni plus ni moins exigeant que le Vinifera, et il ne peut qu'entrer en concurrence avec lui. Il serait alors normal (et souhaitable !) qu'il fut perdant. Mais si le malheur (et la propagande commerciale) voulait qu'il gagnât les faveurs des viticulteurs, et qu'il vint alors adultérer les vins de Viniferas, ce ne pourrait être que l'écroulement de la qualité des vins algériens, si difficilement acquise, et dont le renom reste encore à asseoir auprès de nombreux marchés extérieurs, et, automatiquement, l'effondrement des prix.

Ce danger existe, mais à quel degré ?

Certains diront qu'il n'est pas important, considérant que les estimations les plus pessimistes fixent actuellement à 15 ou 18.000 ha la surface complantée en H.P.D. en Algérie — soit « seulement » le vingtième environ (contre 1/5 en Métropole !). Pourtant, il est une autre façon d'envisager cette proportion en apparence bénigne : en effet, le Département d'Oran s'est, jusqu'ici, refusé, logiquement, à « ersatzer » son vignoble. Nos 15.000 ha se trouvent donc concentrés, en majeure partie, dans les deux départements d'Alger et de Constantine. Si l'on estime qu'ils se répartissent également entre les deux (ce qui est, sans doute, très erroné, car il semble bien que l'Hybride soit nettement plus en faveur dans le Constantinois) on arrive à des proportions plus troublantes :

— 13 à 14 p. 100 d'Hybrides dans l'Algérois (7.000 Ha H.P.D. pour un vignoble de 95.000 Ha).

— 25 à 30 p. 100 pour le Constantinois (8.000 Ha H.P.D. pour un vignoble de 20.000 Ha).

Cette répartition géographique des Hybrides doit encore être modifiée si l'on remarque que l'Hybride, par sa « voracité », se trouve cantonné dans les vignobles de plaine. Or, le vignoble algérois, on le sait, comporte de nombreuses régions de montagnes ou coteaux, tandis que le vignoble constantinois est presque exclusivement un vignoble de plaine. De telle sorte que dans le département de Constantine c'est peut-être sur une proportion de 40 à 50 p. 100 d'Hybrides qu'il faut compter.

Cela peut signifier l'extinction à brève échéance de la production vinicole de ce département.

Je voudrais terminer sur une note en quelque sorte « sentimentale » : il serait vain je crois et dangereux de considérer la question des Hybrides Producteurs Directs en Algérie comme une simple mode passagère et anodine susceptible de tomber rapidement en désuétude. Mon opinion personnelle est faite, la voici : la vogue dont jouissent ces plants répond à un désir presque toujours inavoué de spéculation. Beaucoup, confondant PRODUIRE et VENDRE, ont cru voir en eux le moyen de récolter et vendre sans consentir aux frais qu'impose classiquement le Vinifera. Ce moyen existe peut-être — le moins que je puisse dire est qu'on ne l'a pas encore découvert —. La solution de facilité que représente l'Hybride est, comme toute solution de facilité, une arme à double tranchant dont le maniement, nous l'avons vu, requiert une prudence extrême. Pour l'heure, cette prudence, c'est d'attendre encore : le plant idéal, qui serait rustique, résistant au phylloxéra, réfractaire aux cryptogames, se riant de la gelée comme de la sécheresse et donnant de surcroît (car ce n'est pas « tout à fait accessoire » !) un vin simplement buvable (ne soyons pas trop exigeants !) et que l'on pourrait installer sans discernement du littoral jusqu'aux confins du Tanezrouft — ce plant, donc, c'est peut-être, en effet, dans l'arsenal des Hybrides Producteurs Directs qu'il réside en puissance et qu'on le découvrira un jour, si on doit le découvrir — mais je peux affirmer qu'il ne se trouve pas dans les collections de cépages H.P.D. actuellement cultivés sous nos latitudes.

Là, comme ailleurs, enfin, l'expérimentation rationnelle et l'expérience de la pratique doivent sanctionner en dehors de toutes considérations partisanes. Or, déjà dans le Constantinois, des propriétaires arrachent les hectares d'Hybrides qu'ils avaient installés à la légère lors de la dernière reconstitution — déjà certains chais algérois se plaignent de la baisse de qualité des vins de la Mitidja — déjà...

Mais au fait, nos voisins Marocains et Tunisiens n'ont-ils pas interdit chez eux toute plantation d'Hybrides, en dehors des stations expérimentales ?

Je pose la question sans autres détours :

— Pourquoi ne les imiterions-nous pas, et pourquoi, à leur tour, les Pouvoirs publics algériens ne prohiberaient-ils pas, purement et simplement, une telle culture chez nous ? Il y va peut-être de l'avenir de notre viticulture, notre première richesse.

Jacques POTENTIER,
Ingénieur de l'Institut agricole d'Algérie
1939-42
Assistant à la Chaire d'Œnologie.

ESSAIS DE FONGICIDES ORGANIQUES
DANS
LA LUTTE CONTRE LE MILDIOU DE LA VIGNE
EFFECTUÉS EN 1953

Pendant la période de croissance le mildiou est intervenu dans cet essai seulement dans un bloc, mais pas d'une façon suffisante pour qu'un contrôle de la protection apportée par les produits pulvérisés puisse être effectué.

Au mois de juillet cet essai ne présentait donc plus qu'un intérêt pour l'étude de la durée de la persistance de l'action fongicide des produits organiques, dans le cas évidemment où le mildiou d'arrière saison interviendrait.

A ce moment-là, nous avons alors modifié notre essai de la façon suivante : chaque parcelle de $9 \times 8 = 72$ souches a été subdivisée en trois sous-parcelles de $3 \times 8 = 24$ souches, et à chacune de ces sous-parcelles a été affecté au hasard l'un des traitements suivants effectués le 3 août.

— Une sous-parcelle a été traitée avec le produit et à la dose qui avaient été employés pour les trois traitements précédents (ex. parcelle D 2 = une sous-parcelle a été traitée le 3 août avec le produit D à la dose 2, c'est-à-dire 600 grammes).

— Une sous-parcelle a été traitée le 3 août avec la bouillie bordelaise à 2 % de sulfate de cuivre.

— Enfin une sous-parcelle n'a pas subi de traitement.

Pour ces pulvérisations, on a utilisé 1050 litres-hectare.

La parcelle de bouillie bordelaise a été subdivisée de la même façon :

— Une sous-parcelle n'a pas été traitée le 3 août.

— Une sous-parcelle a été traitée le 3 août avec la bouillie bordelaise à 2 % de sulfate de cuivre.

— Une sous-parcelle a été traitée le 3 août avec la bouillie bordelaise. à 2 % de sulfate de cuivre.

Il y a donc dans ce dernier cas deux sous-parcelles qui ont été traitées de la même façon.

Autrement dit, nous avons pensé corriger dans l'essai, au cas où il existerait, le manque de persistance de l'action fongicide des produits organiques par un traitement d'août au sulfate de cuivre dont on est sûr de la persistance.

Au cours des mois de septembre et octobre, de très fortes attaques de mildiou sont intervenues qui ont eu vite raison du feuillage des souches dont la protection était insuffisante.

Nous avons alors effectué plusieurs contrôles de l'action fongicide des traitements.

Les 8, 20 octobre et 4 novembre, nous avons pratiqué une simple notation à l'œil des atteintes du mildiou sur les souches de toutes les sous-parcelles.

Les 26, 27, 28 novembre, nous avons effectué la pesée du feuillage qui demeurait sur les souches de la rangée du milieu de chaque sous-parcelle.

II. Résultats.

A. — *NOTATION DES ATTAQUES DE MILDIOU D'AUTOMNE SUR LE FEUILLAGE*

Le 8 octobre, on pouvait constater les faits suivants.

Parcelles de boullie bordelaise. — Dans les sous-parcelles non traitées au mois d'août et dans les sous-parcelles qui avaient reçu un traitement le 3 août, il n'y avait pas de mildiou sur les feuilles.

On pouvait tout au plus constater la sortie de quelques conidiophores sur de rares feuilles qui traînaient sur le sol.

La protection était pratiquement totale. La notation des autres produits a été effectuée par rapport à ces sous-parcelles que nous avons qualifiées de *« témoins »*.

Parcelles de produit S :

— *Sous-parcelles non traitées le 3 août.* — Le feuillage des souches présentait beaucoup de mildiou « mosaïque » ; la protection était nettement insuffisante et ceci d'une égale façon pour toutes les doses.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec le produit S.* — Le feuillage des souches présentait beaucoup de mildiou « mosaïque » ; la protection était nettement insuffisante et ceci d'une égale façon pour toutes les doses.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec la bouillie bordelaise.* — Le feuillage était suffisamment protégé. Il n'y avait pas plus de mildiou que sur les sous-parcelles « témoins ».

Parcelles de produit D :

— *Sous-parcelles non traitées le 3 août.* — Pour les doses 0,3 % et 0,6 % la protection était insuffisante.

Pour les doses 0,9 % et 1,2 % la protection était suffisante.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec le produit D.* — Pour la dose 0,3 % la protection était moindre que celle apportée par la bouillie bordelaise « témoin ».

Pour les doses 0,6 %, 0,9 % et 1,2 % la protection était suffisante.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août à la bouillie bordelaise.* — Pour toutes les doses la protection était aussi bonne que dans les sous-parcelles « témoins ».

NOTATION DU 20 OCTOBRE.

Parcelles de bouillie bordelaise. — Toutes les sous-parcelles traitées ou non le 3 août ne présentaient que des traces de mildiou sur la végétation traînant sur le sol.

Parcelles de produit S :

— *Sous-parcelles non traitées le 3 août.* — Il ne restait pratiquement plus de feuillage sur les souches. On ne constatait aucune influence de la dose de produit.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec le produit S.* — Il ne restait presque plus de feuillage sur les souches. On ne constatait aucune influence de la dose de produit.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec la bouillie bordelaise à 2 %.* — Le feuillage était encore entièrement présent sur les souches, mais il présentait cependant plus de mildiou « mosaïque » que celui des souches des sous-parcelles « témoins », c'est-à-dire uniquement traitées à la bouillie bordelaise.

Parcelles de produit D :

— *Sous-parcelles non traitées le 3 août.* — Par rapport à la bouillie bordelaise « témoin », la protection était insuffisante à toutes les doses ; le feuillage était en grande partie desséché surtout dans les parcelles traitées aux deux plus faibles doses.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec le produit D.* — La protection était insuffisante sauf pour la dose 1,2 % qui assurait une protection pratiquement égale à celle de la bouillie bordelaise.

— *Sous-parcelle traitées le 3 août avec la bouillie bordelaise.* — La protection était aussi bonne que dans les sous-parcelles « témoins ».

NOTATION DU 4 NOVEMBRE.

Bouillie bordelaise. — Il n'y avait que quelques traces de mildiou sur la végétation traînante sur le sol.

Produit S :

— *Sous-parcelles non traitées le 3 août.* — Il ne restait plus de feuillage.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec le produit S.* — Il ne restait plus de feuillage.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août à la bouillie bordelaise.* — Les souches avaient encore la plus grande partie de leur feuillage. Cependant celui-ci présentait un peu plus de mildiou « mosaïque » que le feuillage des sous-parcelles « témoins ».

Produit D :

— *Sous-parcelles non traitées le 3 août.* — Le feuillage était presque entièrement tombé dans les sous-parcelles traitées à 0,3 % et 0,6 %.

Il était desséché en partie dans les sous-parcelles traitées à 0,9 % et 1,2 %.

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec le produit D.* — Le feuillage était en grande partie tombé ou bien desséché. Seules les sous-parcelles traitées à la dose 1,2 % étaient aussi bien protégées que la bouillie bordelaise « témoin ».

— *Sous-parcelles traitées le 3 août avec la bouillie bordelaise à 2 %.* — Pour toutes ces sous-parcelles la protection contre le mildiou était égale à celle assurée dans les sous-parcelles « témoins ».

B. — *PESEES DE FEUILLAGE*

Pour représenter commodément les résultats, nous avons effectué les 26, 27, 28 octobre, avant que toute gelée ne soit survenue, la pesée du feuillage qui demeurait sur les souches de la rangée centrale de chaque sous-parcelle.

Les résultats sont consignés dans le tableau II, chaque sous-parcelle est affectée du poids moyen de feuillage par souche exprimé en grammes.

L'interprétation statistique de ces résultats a été effectuée de la façon suivante :

TABLEAU II

Parcelles	Sous-parcelles	BLOC I	BLOC II	BLOC III	MOYENNES
B	B B	941	921	906	922,6
	B	830	1060	870	920,0
	S t	666	1116	716	832,6
D 1	B B	716	945	983	881,3
	D 1	391	410	420	407,0
	S t	475	365	333	391,0
D 2	B B	550	1225	981	918,6
	D 2	687	712	400	599,6
	S t	320	587	110	339,0
D 3	B B	500	850	850	733,3
	D 3	408	816	690	638,0
	S t	391	675	500	522,0
D 4	B B	550	1040	808	799,3
	D 4	550	725	930	735,0
	S t	450	775	441	555,3

S 1	B B....................	620	995	570	728,3
	S 1.....................	166	108	100	124,6
	S t.....................	150	125	70	115,0
S 2	B B....................	900	787	780	822,3
	S 2.....................	181	175	50	135,3
	S t.....................	150	130	30	103,3
S 3	B B....................	530	740	870	713,3
	S 3.....................	141	308	60	169,6
	S t.....................	116	130	80	108,6
S 4	B B....................	440	1005	965	803,3
	S 4.....................	170	190	180	180,0
	S t.....................	166	305	91	187,3

Nous avons considéré que nous nous trouvions en présence de trois expériences, chacune comportant trois blocs de neuf sous-parcelles.

La première expérience est composée par les sous-parcelles non traitées le 3 août. Chaque bloc comprend donc les sous-parcelles suivantes :

— Sous-parcelle de bouillie bordelaise non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 0,25 % (S 1) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 0,50 % (S 2) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 0,75 % (S 3) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 1,00 % (S 4) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 0,30 % (D 1) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 0,60 % (D 2) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 0,90 % (D 3) non traitée le 3 août.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 1,20 % (D 4) non traitée le 3 août.

La deuxième expérience comprend les sous-parcelles traitées le 3 août avec le même produit que pendant la période de croissance. Dans chaque bloc de l'essai, on considère donc les sous-parcelles suivantes :

— Sous-parcelle de bouillie bordelaise traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit S à la dose 0,25 % (S 1) traitée le 3 août avec S 1.

— Sous parcelle de produit S à la dose 0,50 % (S 2) traitée le 3 août avec S 2.

— Sous-parcelle de produit S à la dose 0,75 % (S 3) traitée le 3 août avec S 3.

— Sous-parcelle de produit S à la dose 1,00 % (S 4) traitée le 3 août avec S 4.

— Sous-parcelle de produit D à la dose 0,30 % (D 1) traitée le 3 août avec D 1.

— Sous-parcelle de produit D à la dose 0,60 % (D 2) traitée le 3 août avec D 2.

— Sous-parcelle de produit D à la dose 0,90 % (D 3) traitée le 3 août avec D 3.

— Sous-parcelle de produit D à la dose 1,20 % (D 4) traitée le 3 août avec D 4.

Enfin la troisième expérience est composée par les sous-parcelles traitées le 3 août avec la bouillie bordelaise à 2 %. Dans chaque bloc de l'essai on considère donc les sous-parcelles suivantes :

— Sous parcelle de bouillie bordelaise traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 0,25 % (S 1) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 0,50 % (S 2) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 0,75 % (S 3) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit S à la dose de 1,00 % (S 4) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 0,30 % (D 1) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 0,60 % (D 2) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 0,90 % (D 3) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

— Sous-parcelle de produit D à la dose de 1,20 % (D 4) traitée le 3 août à la bouillie bordelaise à 2 %.

(à suivre)

D. BOUBALS et A. VERGNES.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 54-517 du 11 mai 1954 relatif à l'application de l'article 22 de la Loi n° 54.404 du 10 avril 1954 **portant Réforme fiscale en ce qui concerne la baisse du matériel agricole** (*J. O.*, 21 mai 1954, p. 4763).

Article premier. — La baisse de 15 % sur le matériel agricole, prévue au dernier alinéa de l'article 22 de la loi n° 54-404 du 10 avril 1954, sera obtenue par une subvention budgétaire égale à 15 % du prix de vente en culture des matériels neufs vendus dans la Métropole postérieurement au 10 avril 1954, ce prix ne pouvant être supérieur au prix licite pratiqué à la date précitée.

Toutefois, elle sera appliquée au matériel de récolte non utilisé, livré, facturé et payé postérieurement au 1er novembre 1953.

Le montant de cette subvention pourra être abaissé en fonction de l'évolution du marché des matériels sur lesquels elle porte et compte tenu des diminutions de prix qui seront obtenues.

La liste des matériels ouvrant droit à subvention sera établie par arrêté interministériel (1).

Le paiement de cette subvention sera fait, après accomplissement des formalités prévues à l'article 2, par l'intermédiaire des exploitants agricoles, entreprises de battages, de travaux agricoles et des coopératives d'utilisation de matériels agricoles.

. . . .

(1) Cet arrêté fait suite au décret (*J.O.*, 21 mai 1954, p. 4764).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — Cet établissement est situé aux portes de Lyon, banlieue Ouest.

Il convient aux jeunes terriens de 14 à 18 ans. — La durée des études est de deux ans. — Renseignements à la Direction. Téléph. : 41-60-01 à Lyon.

— • —

Ecole d'Agriculture de Valabre, par Gardanne (B.-du-Rhône). — Située à mi-chemin entre Aix et Marseille, l'Ecole reçoit les jeunes gens de 14 à 15 ans. — Durée des études : deux ans. — Renseignements à la Direction. Tél. : 5, à Gardanne.

— • —

Démonstrations de Motoviticulture et d'Equipement viticole. — Ayant constaté l'essor que la Démonstration de Motoviticulture a donné à l'équipement du vignoble méridional, *le Conseil de l'I.T.V.* a décidé d'accroître encore son action dans ce sens et patronne, cette année, deux nouvelles démonstrations adaptées à deux vignobles spécialisés :

Les vignobles de Loire et de Champagne.

La Démonstration de La Valette, dans le cadre de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier, doit garder son caractère de manifestation internationale, présentant non seulement l'intégralité du matériel viti-vinicole, mais assurant l'illustration des meilleures techniques de la motorisation et facilitant le rassemblement de nombreux spécialistes mondiaux de ces questions.

Les démonstrations de LA-HAIE-FOUASSIERE (Loire-Inférieure) et AY (Champagne) ont pour but principal de présenter le matériel spécialement adapté à ces régions et directement utilisable pour les viticulteurs, qui auront ainsi la possibilité de tirer de ces manifestations des enseignements plus directs.

Les constructeurs ou leurs agents auront donc le choix de présenter du matériel à une ou plusieurs de ces manifestations.

— • —

Foire de l'Olive à Draguignan. — Une Foire de l'Olive aura lieu à Draguignan du 3 au 11 juillet prochain.

BIBLIOGRAPHIE

La Revue Française, 7, rue Lafayette, Paris (9me). — *Sommaire du N° 56 :*

Sous le titre : « Albert Londres et les grands reporters », Pierre Mac Orlan évoque quelques souvenirs d'une époque regrettée, dans le style ramassé qui lui est propre. L'ambiance des grands départs se recrée sous sa plume.

Jean Porcher, grand spécialiste en la matière, traite des enluminures françaises du Midi, à l'occasion de la magnifique exposition des « Manuscrits à peintures en France du VIIme au XIIme siècle » organisée à la Bibliothèque nationale.

« Monsieur Thiers » a-t-il été vraiment l'ennemi des chemins de fer ? Tel est le titre de l'étude à laquelle se livre Jean Aubert, qui démontre l'intérêt porté au nouveau mode de transports par l'homme d'Etat.

Pierre Devaux, enfin, sans trop anticiper, expose les possibilités futures de la colonisation inter-astrale.

Les chroniques habituelles font suite, ainsi qu'une étude consacrée à la République Dominicaine.

—•—

Le Particulier, 121, boulevard Saint-Michel, Paris (5me) : Un an (12 numéros plus 3 Guides) : 800 francs.

Documentation moderne des chefs de famille, le numéro de mai fait le point des questions suivantes :

— La Réforme fiscale pour les particuliers.
— Que peut-on faire pour avoir une Retraite convenable ?
— Vacances 1954 : prix des villas, hôtels, voyages à l'étranger, devises, visas, organisations, etc...
— Liste des réparations locatives.
— Comment acheter des dommages de guerre.

Etc..., etc...

—•—

L'Officiel des Marques, 23, rue Truffaut, Paris (17me). Franco : 150 fr.
L'édition du deuxième trimestre, revisée et mise à jour, donne les caractéristiques et prix des châssis, voitures, camions, camionnettes, cars, motocyclettes et tracteurs agricoles, ainsi que les cours des voitures, véhicules industriels et tracteurs agricoles d'occasion.

C'est le catalogue de la construction mondiale de tous véhicules à moteur, c'est aussi un ouvrage précieux pour l'acheteur et un mémento utile aux agents et garagistes.

P. GALET, chef de travaux de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. **Précis d'Ampélographie pratique,** in-8° carré sur papier couché blanc, 170 p. — En vente chez l'auteur, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et au Bureau du *Progrès agricole et viticole,* au prix de 750 fr., franco 850 fr. — C.C.P. : Galet, Montpellier 503-35.

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description et la classification des principales espèces américaines, porte-greffes, hybrides producteurs et cépages de cuve et de table.

Des dessins au trait représentant les feuilles accompagnent les descriptions.

Enfin de nombreux tableaux annexes donnent des renseignements sur l'importance des pieds-mères cultivés en France et en Afrique du Nord, sur l'adaptation des porte-greffes au calcaire (méthode Drouineau-Galet), à la sécheresse, au sel, sur la résistance au mildiou des hybrides, sur la composition génétique des porte-greffes et hybrides, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — Par solidarité avec les Commissions de cotation des cours *de Béziers* (21), *de Lézignan* (19) et *Narbonne* (20), la Commission de cotation de *Perpignan,* en raison des achats faits pour le compte de l'Intendance au prix de 280 fr. le degré, dans plusieurs Caves coopératives, estime ne pas devoir établir la cote.

Gard. — Nimes (24) : vin de montagne et régions costières : 290 à 300 ; vin de consommation courante : pas de cote ; vin de café : 330 à 400. Côtes-du-Rhône : 350 à 430.

Hérault. — Montpellier (25) : absence du commerce ; insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (19) : vins de pays, pas de cote ; vins d'Algérie : Alger : 11 à 12°5 : 335 à 345. — Oran : 12 à 12°9 : 345 à 360 ; 13 à 13°9 : 360 à 370 ; 14° et plus : 370 et plus ; rosés et blancs : 5 fr. de plus par degré.

Vaucluse. — Avignon : vins de consommation courante : 9°5 à 11° : 290 à 300 ; vins de café : 10°5 à 11°5 : 310 à 370 ; Côtes-du-Rhône : 11 à 14°5 : 380 à 450.

ALGERIE. — Alger (22) : récolte 1953, vins libres de consommation courante : pas de cote ; vins de compensation : rouges : 10 à 10°5 : 140 à 145 ; 11 à 11°5 : 142,5 à 150 ; 12 à 12°5 : 145 à 155 ; 13°5 : 155. — Mostaganem (22) : rouges et rosés : 290 ; vins d'exportation : rouges et rosés : 160 à 172, plus value pour 14 degrés. — Oran (22) : 290.

S. N. C. F.

A partir du 23 mai 1954, des modifications, dont les plus importantes sont indiquées ci-dessous, seront apportées à l'horaire des trains de voyageurs :

1° *Ligne de Tarascon à Sète.*

Un nouvel autorail omnibus (321) sera mis en marche entre Arles (dép. 11 h. 20) et Nîmes (arrivée 12 h. 02). — Le train 459 sera retardé de 43 minutes au départ d'Avignon (12 h. 25) et de 42 minutes à l'arrivée à Nîmes (13 h. 20). — Le train 453 Avignon-Nîmes sera supprimé. — Le train 431 Avignon-Perpignan sera

rendu direct entre Tarascon et Nîmes. Il sera avancé de 13 minutes au départ de cette dernière gare. — Le train 327 Avignon (départ 17 h. 05), Nîmes (arr. 17 h. 55) desservira Beaucaire (17 h. 32/33). — Le train 441 actuel sera retardé de 27 minutes au départ de Nîmes (6 h. 15) et de 25 minutes à l'arrivée à Montpellier (7 h. 22). Il sera limité à cette gare et circulera sous le numéro 443. — Un nouveau train sera créé sous le numéro 441 entre Montpellier (dép. 6 h. 54) et Béziers (arrivée 8 h. 12). — Le train 443 actuel sera supprimé entre Frontignan et Béziers.

2° *Ligne de La Bastide-St-Laurent-les-Bains à Nîmes.*

Le train 1485 sera avancé de 20 minutes au départ d'Alès (12 h. 15). — Le train 1489 (Sainte-Cécile-d'Andorge, dép. 19 h. 06 ; Alès arr. 19 h. 40) ne circulera que les dimanches et fêtes. — Un nouveau train (1497) sera mis en marche en semaine, entre Sainte-Cécile-d'Andorge (dép. 18 h. 17) et Alès (arr. 18 h. 56). — Le train 1111 sera avancé de 28 minutes à l'arrivée à Nîmes (22 h. 12). — Le train 1141 sera mis en marche les dimanches et fêtes, du 7 juin au 29 août, entre La Bastide-St-Laurent-les-Bains (dép. 20 h. 06) et Nîmes (arrivée 22 h. 37). — Le train 1499 sera avancé de 1 h. 58 au départ de La Levade (21 h. 02). Il ne circulera que jusqu'au 25 juin et à partir du 3 octobre. — Le train 1498 Alès-La Levade sera supprimé. — Le train 1146 sera mis en marche le 5 juin, puis les samedis et veilles de fêtes, du 12 juin au 28 août, entre Nîmes (dép. 15 h. 13) et La Bastide-St-Laurent-les-Bains (arrivée 18 h. 03).

3° *Ligne de Vogue et Bessèges à Alès.*

Un nouveau train (2995) sera mis en marche, les dimanches et fêtes, entre Bessèges (départ 16 h. 56) et Alès (arrivée 17 h. 54) où il donnera la correspondance avec le train 1495 (dép. 18 h. 01) à destination de Nîmes (arrivée 19 h. 22). — Par contre le train 2993 ne circulera qu'en semaine.

4° *Ligne du Vigan à Nîmes.*

Le train 2847 sera retardé de 22 minutes au départ du Vigan (dép. 12 h. 07). — Le train 2841 sera retardé de 18 minutes au départ du Vigan (départ 18 h. 14). — Le train 2850 sera retardé de 19 minutes au départ de Nîmes (départ 12 h. 28).

5° *Lignes d'Alès à Montpellier par Sommières.*

Le train 2871 circulant les lundis et jours de foire à Alès, entre Alès et Quissac sera avancé de 20 minutes au départ d'Alès (12 h. 15). — Le train 2867 sera retardé de 16 minutes au départ d'Alès (18 h. 31).

6° *Ligne de Nîmes au Grau-du-Roi.*

Le train 2801 et 2810 seront mis en marche les dimanches et fêtes, entre Nîmes (dép. 8 h.00) et Le Grau-du-Roi (arrivée 9 h. 23) et Le Grau-du-Roi (départ 19 h. 05) et Nîmes (arrivée 20 h. 31). — Le train 2806 sera retardé de 25 minutes au départ du Grau-du-Roi (dép. 13 h. 10).

—•—

De plus, pendant la période d'été, à partir du 27 juin, de nouveaux trains seront mis en marche sur les lignes de Tarascon à Sète, de La Bastide-St-Laurent-les-Bains à Nîmes et de Nîmes au Grau-du-Roi.

MM. les voyageurs peuvent se renseigner dès maintenant dans les gares.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 16 AU 22 MAI 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	16	10	P	13	9	»	12	6	P	12	6	»	16	6	»	20	7	»	15	6	»
ANGERS	22	9	»	16	8	P	13	4	»	13	6	»	15	3	»	20	7	P	16	4	»
COGNAC	22	12	»	12	9	10	12	9	P	13	9	»	14	5	»	19	8	»	17	8	»
BORDEAUX	21	11	»	15	9	5	12	9	1	13	8	»	14	7	»	18	6	»	17	6	P
TOURS	21	9	»	14	8	P	13	6	»	12	6	»	15	5	»	19	6	2	15	7	P
NEVERS	20	9	1	15	10	7	12	7	2	11	7	»	11	3	»	16	10	3	15	7	1
AGEN	18	11	5	13	10	3	11	10	5	13	9	»	13	8	»	18	7	»	17	8	»
CLERMONT-FERRAND	13	9	24	14	9	31	10	7	9	8	7	2	10	3	»	13	8	»	15	8	1
MONTELIMAR	16	12	42	15	12	52	17	11	3	12	9	2	14	8	»	16	9	»	17	9	»
TOULOUSE	14	12	21	14	9	2	11	9	16	13	7	P	13	4	»	16	6	»	17	7	»
CARCASSONNE	15	12	19	16	9	4	12	9	6	13	8	2	13	5	P	15	9	»	18	10	»
PERPIGNAN	19	14	11	20	11	1	16	11	P	17	10	P	16	10	P	19	13	»	21	13	»
MONTPELLIER	16	13	22	18	11	13	18	12	10	16	10	4	17	5	»	28	10	»	21	9	»
REIMS	19	8	»	19	9	P	11	7	1	13	2	»	12	6	P	14	6	7	12	5	4
STRASBOURG	20	11	P	20	11	16	18	9	1	10	7	2	12	6	»	9	7	11	14	7	5
DIJON	15	10	P	20	11	1	13	8	P	11	7	»	11	4	»	15	8	5	14	7	5
LYON	15	11	18	16	12	12	14	9	6	9	8	P	12	6	»	15	6	P	15	8	5
GRENOBLE	16	11	23	16	12	5	15	10	5	10	8	P	10	7	»	15	4	»	15	8	1
MARSEILLE	19	14	33	18	11	45	19	12	5	13	11	1	18	10	»	13	5	»	21	11	»
NICE	18	13	15	17	12	31	17	13	5	17	12	4	18	13	»	19	13	6	19	11	1
AJACCIO	19	13	5	19	15	8	17	12	15	17	9	3	16	12	»	17	8	»	18	9	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

LES ENGRAIS A HAUTE TENEUR



PAIENT

•

EMPLOYEZ DONC

LES ENGRAIS COMPLEXES **O.N.I.A.**

10-10-10 *12-12-20*

et le NITROPOTASSE

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.